



Пълнени сладки картофи с бъркани яйца

🕒 50–60 Минути   

Подготвка

Съставки за 4 Порции

◆ = Kotányi Produkte

2 бр.	Сладки картофи
4 с.л.	Зехтин
2 стръска	Зелен лук
8 бр.	Яйца
1 ч.ч.	Пресни подправки и кълнове
200 g	Бяло сирене
4 с.л.	Печени фъстъци
4 с.л.	Кокосово мляко
1 ч.л.	◆ Кимион, млян ◆ Морска сол ◆ Пипер меланж на зърна ◆ Лютото чили

- Измийте картофите и ги нарежете наполовина по дължина. Намажете ги хубаво със зехтин и опечете за 40 минути на 180°C предварително загрята фурна.
- Накълцайте ситно фъстъците и пресните подправки и/или кълновете. Нарежете зеления лук на кръгчета.
- Махнете картофите от фурната и с лъжица издълбайте малко от мях. Намачкайте издълбаното и разбъркайте с кокосово мляко, кимион, сол, пипер меланж и лютото чили по желание.
- Пригответе бъркани яйца на тиган.
- Напълнете картофите с кокосовото пюре от сладки картофи, разпределете бърканите яйца отгоре и поръсете със зелен лук, още чили, пресните подправки, сирене и накълцани фъстъци.

